



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club PK

چکن پاپ کارن

چکن پاپ کارن

اجزاء:

بون لیس چکن ----- 2/1 کلو

لہسن پاؤڈر ----- ایک چائے کا چمچہ

میدہ ----- ایک کھانے کا چمچہ

اوریگانو ----- 3/1 چائے کا چمچہ

بیزل ----- 3/1 چائے کا چمچہ

پسی سفید مرچ ----- 3/1 چائے کا چمچہ

پیپرکا پاؤڈر ----- 2/1 چائے کا چمچہ

آئسنگ شوگر ----- 2/1 چائے کا چمچہ

انڈے کی سفیدی ----- 2 عدد

دودھ ----- 2/1 کپ

بریڈ کرمبز ----- 1-2 کپ

تیل ----- تلنے کے لئے

نمک ----- حسب ذائقہ

ترکیب:

2/1 کلو بون لیس چکن کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب مکسنگ باؤل میں ایک کھانے کا چمچہ میدہ، 3/1 چائے کا چمچہ اوریگانو، 3/1 چائے کا چمچہ بیزل، 3/1 چائے کا چمچہ پسی سفید مرچ، 2/1 چائے کا چمچہ پیپرکا پاؤڈر، حسبِ ذائقہ نمک، ایک چائے کا چمچہ لہسن پاؤڈر اور 2/1 چائے کا چمچہ آئسنگ شوگر شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس کے بعد 2/1 کپ دودھ اور 2 عدد انڈے کی سفیدی کو پھینٹ لیں۔ پھر 1-2 کپ بریڈ کرمبز کو پلیٹ پر پھیلائیں اور تیل گرم کر لیں۔ اب چکن کو پہلے مکسچر سے میری نیٹ کر لیں۔ پھر اسے انڈے والے بیٹر میں ڈپ کر کے بریڈ کرمبز سے کوٹ کریں اور فرائی کر لیں۔ اس کے بعد نکال کر ٹشو پیپر پر ڈالتے جائیں، تاکہ سارا تیل جذب ہو جائے آخ میسلاد پتے سے گانش کر کے سرو کریں۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784